

REGLEMENT DU CONCOURS  
**TROPHEE THONON CHATELDON 2018**  
EPREUVES DE LA FINALE.

Nous vous rappelons que le comité d'organisation du trophée prend en charge l'hébergement et les repas de l'équipe (élève, jeune professionnel et accompagnateur) :

- Du Jeudi 15 Mars après-midi, arrivée **impérativement à 18 H, au plus tard.**
- Au samedi 17 Mars 2018, **après le petit-déjeuner et avant 10H.**

**EPREUVES DU CANDIDAT ELEVE ( 2 ATELIERS)**

---

**ATELIER 1 : COCKTAIL DIETETIQUE SANS ALCOOL**  
(30 minutes)

**A ENVOYER AVANT LE Vendredi 2 Mars 2018 par e.mail**

**Création d'une fiche technique tarifée avec photo du cocktail**  
(Recette, ingrédients, verrerie, méthode d'élaboration et argumentaire commercial).

**Réalisation du cocktail diététique sans alcool pour deux personnes, à base de :**

- Fruits frais et/ou légumes frais, complété d'eau plate ou gazeuse du groupe Neptune.
  - Pouvant être accompagné d'un sirop BIO au choix.
- (Préparation 15 minutes. Réalisation/Argumentation 15 minutes).

**ATTENTION :**

- Tous les ingrédients seront fournis par le candidat, y compris les deux verres de présentation.
- **AUCUNE PREPARATION EN AMONT DE L'EPREUVE NE SERA TOLEREE.**  
(Purée ou jus préparés ou achetés à l'avance par exemple).

A disposition des candidats : mixer, blender, presse fruits, centrifugeuse, shaker, planche etc.....

## ATELIER 2 : « ARTS DE LA TABLE »

**(30 MINUTES)**

### DRESSER UNE TABLE DE DEUX COUVERTS. (Table carrée)

#### THEME :

**SUSPENS ! Il faudra attendre au plus tard le 29 janvier pour connaître le thème !**

- Apporter **tout** le matériel nécessaire à la mise en place et la décoration (Nappage, Fleurs, objets...)  
(couverts/verres/porcelaines : choix obligatoire dans le catalogue Guy Degrenne).
- Soutenance avec justification de vos choix.

#### ATTENTION :

- Le catalogue vous sera adressé ainsi qu'un courrier informatif sur les conditions d'obtention de la vaisselle par Monsieur Rémi HURET, responsable régional de la société Guy Degrenne.
- **Avec une date butoir de commande à respecter scrupuleusement. Faute de quoi la vaisselle ne pourra pas vous être expédiée.**  
**Lors de la commande, merci de préciser l'adresse de livraison et le nom de l'interlocuteur.**
- Il n'y aura aucune chaise disposée autour de la table.
- Les deux convives seront face à face.
- **La table dressée professionnellement doit pouvoir accueillir deux clients qui arrivent au restaurant.**

## EPREUVES DU JEUNE PROFESSIONNEL (2 ATELIERS)

### ATELIER 1 : RECONNAISSANCE DE PRODUITS

**(15 minutes)**

Le candidat devra identifier (visuellement pour les solides et olfactivement pour les liquides) 20 produits utilisés dans la restauration traditionnelle.

### ATELIER 2 : ARGUMENTATION COMMERCIALE

**(15 minutes)**

A partir d'un document commercial fourni, (carte des **mets** en ligne [www.ecole-hoteliere-thonon.com](http://www.ecole-hoteliere-thonon.com) le lundi 29 janvier 2018), le candidat devra proposer le jour de la finale, une carte de boissons composée de 15 références.

- Présenter une carte des boissons s'associant avec les mets de la carte,
- Prendre la commande **des mets et des boissons** à une table de deux couverts,
- Communiquer en langue anglaise.

## EPREUVE PAR EQUIPE

### **ATELIER : SERVICE A TABLE**

Le binôme assurera le service du déjeuner de deux tables de 4 et de 2 couverts, de l'accueil au départ des convives.

L'équipe disposera de 45 minutes, dans la matinée, pour l'organisation du service.

Table de 2	Techniques	A réaliser par :
Prise de commande	Communication	Jeune professionnel
Apéritifs /feuilletés	Service au plateau des apéritifs	Jeune professionnel
	Service à la française des feuilletés	Candidat élève
Entrée froide ou chaude	Service à l'assiette	Candidat élève
Magret de canard (1 garniture et 1 sauce)	Découpage Service au guéridon	Candidat élève
Ardoise de fromages	Service au plateau	Jeune professionnel
Dessert	Service à l'assiette	Candidat élève

Table de 4	Techniques	A réaliser par :
Prise de commande	Communication	Jeune professionnel
Apéritifs /feuilletés	Service au plateau des apéritifs	Jeune professionnel
	Service à la française des feuilletés	Candidat élève
Entrée froide ou chaude	Portionnage et service au guéridon	Jeune professionnel
Carré d'agneau (1 garniture et 1 jus)	Découpage Service au guéridon	Jeune professionnel
Assiettes de fromages	Port de 4 assiettes	Candidat élève
Crêpes flambées, glace <b>Fiche technique disponible sur le site à partir du 29 janvier 2017</b>	Service au guéridon	Jeune professionnel et candidat élève

**La mise en place de la table et de la console seront assurées par le comité d'organisation.**

**Les candidats devront s'adapter au matériel et aux produits fournis par le centre.**

**Les candidats devront assurer le service des boissons.**

### **CLASSEMENT/RECOMPENSES**

Les candidats seront classés en fonction des points obtenus lors des épreuves de la finale.

**Il sera proclamé : un lauréat élève, un lauréat jeune professionnel ainsi qu'un binôme lauréat.**

Un premier prix pour chaque atelier sera attribué.

### **RAPPEL**

**LE JURY EST SOUVERAIN, SES DECISIONS SONT SANS APPEL.**

L'ensemble des notes de la sélection de demi-finale et de la finale sera communiqué à tous les candidats qui en feront la demande.